

ST-GUILLAUME

COOP



1840



SANS
LACTOSE

EMMENTAL

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

INTENSITÉ: MOYENNE **ARÔME:** LAIT CUIT, LÉGUMES RACINES (RUTABAGA)

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sans croûte, sa surface est lisse, souple est parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, l'emmental dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique est toutefois relevé par des arômes subtils de légumes racines (rutabaga) et très légère torrification (lait chauffé, amande grillée) d'une agréable intensité.

Ajoutez du caractère à vos mets!

Tout comme le suisse, l'emmental possède des propriétés de fonte remarquables. Il se dissout donc facilement dans les sauces et les fondues. Son goût un peu plus relevé en fait un excellent rehausseur de recettes. Il ajoute beaucoup de personnalité aux macaronis au fromage, aux paninis grillés et les burgers, pour ne nommer que ceux-là!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Emmental, en bloc	200 g	12	113252 0 64786 13252 2
Emmental, en bloc	660 g	6	11324 0 64786 11324 8
Emmental, en bloc (poids variable) *	3 kg	2	11325 -
Emmental, en tranches	120 g	10	11320 0 64786 00503 1
Emmental, en tranches*	500 g	4	11323 0 64786 00430 0
Emmental, râpé	175 g	12	11541 0 64786 11541 9

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e service



BIÈRES:
Rousses, ambrées
de type Pale Ale

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com

